Bedienungs-und Installationsanleitung
Stand-Gas-Herd

- **Kochfeld mit Gasbrenner**
- **Backofen mit Gasbrenner**

SH 50-Gas

Lieber Kunde,

unser Ziel ist es, Ihnen Produkte anzubieten, die Ihre Erwartungen entsprechen. Alle Produkte sind in modernsten Anlagen mit größter Sorgfalt hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen worden.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt, um Ihnen zu helfen, das Gerät sicher und optimal anwenden zu können.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie beinhaltet die Grundlagen für eine richtige bzw. sichere Montage und Anwendung. Für die sachgerechte Montage von Ihrem Gerät, wenden Sie sich bitte an den Service vom Händler oder einen Kundendienst in Ihrer Nähe.

1.0 Produktbezeichnung
1.1 Gas-Standherd 1

2.0 Warnhinweise 2

3.0 Bedienung des Herdes
3.1 Verwendung der Gaskochplatten 14
3.2 Verwendung der Gasbrenner 16
Im Backofen
3.3 Verwendetes Zubehör 18

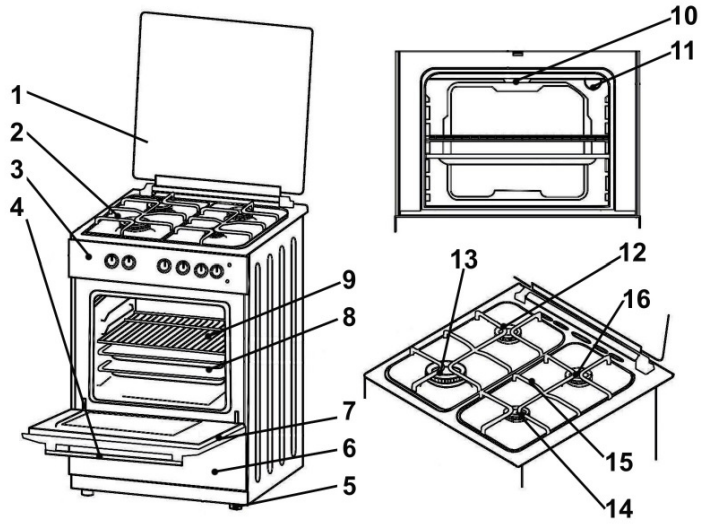
4.0 Reinigung und Wartung
4.1 Reinigung 19
4.2 Wartung 20

5.0 Kundendienst und Transport
5.1 Bevor Sie den Kundendienst 22
Kontaktieren
5.2 Transport 23
5.3 Datentabelle 24

6.0 Montage (Nur vom autorisierten Kundendienst/Techniker durchzuführen)
6.1 Aufbau des Herdes 16
6.2 Einstellung der Standfüße 18
6.3 Montage der Gasleitung 19
6.4 Umstellung auf andere Gastypen 20
6.5 Sicherheitsvorkehrungen 24

1.0 Produktbezeichnung

1.1 Gas-Standherd



MODELL	GRÖSSE (cm)	BRUTTOGEWICHT(kg)
SH 50	50*60*85	38,5

1 Abdeckung Kochfeld
2 Kochfeld
3 Bedienfeld
4 Griff Backofen
5 Standfuß
6 Auszug
7 Klappe Backofen
8 Backblech
9 Backrost
10 Grill Gasbrenner
11 Beleuchtung (Modell bezogen)
12 Halbschnellerbrenner
13 Schnellbrenner
14 Hilfsbrenner
15 Kochgitter
16 Halbschnellerbrenner

Klasse 1: freistehende Geräte

2.0 Warnhinweise

LESEN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG VOR BENUTZUNG DES GERÄTES SORGFÄLTIG DURCH UND TREFFEN SIE ALLE WICHTIGEN SICHERHEITSMASSNAHMEN.

Dieses handbuch ist wesentlicher teil des geräts. Es muss für dif gesamte lebensdauer des herds in reichweite aufbewahrt werden. Das handbuch und alle darin enthaltenen anweisungen vor dem gebrauch des geräts aufmerksam lesen. Die ausstattung des geräts gehörenden düsen sind aufzubewahren. Diese Bedienungsleitung muss auch für die zü künftigen Gebraucher des producktes bewort werden. Dieses gerät ist für den gebrauch ım haushalt bestimmt und entspricht den geltenden bestimmungen. Das gerät hat folgende zweckbestimmung: Garen und erwärmen von speisen. Jeder andere gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen. Der hersteller lehnt jegliche haftung für den gebrauch ab, der von der angegebenen zweckbestimmung abweicht.
Dieses gerät nicht zum heizen von räumen verwenden.

Zweckbestimmung:

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.

- Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, kontrollieren Sie bitte, ob es beschädigt ist. Falls das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und wenden sich umgehend an die Hersteller-Hotline.

- Die Verpackungsstoffe (Nylon, Stanzen, Bänder etc.) können für Kinder gefährlich sein und sollten umgehend entsorgt werden.

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den vom Hersteller in der Betriebsanleitung festgelegten Bedingungen aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Für Schäden die auf einen mangelhaften elektrischen Anschlusses zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Bevor Sie Ihr Gerät an das Strom- und Gasnetz anschließen, kontrollieren Sie die Angaben, die auf dem Typenschild des Gerätes und/oder der Verpackung angegeben sind.

- Nehmen Sie das Produkt grundsätzlich nicht in Betrieb, bevor es nicht an dem richtigen Standort aufgestellt ist.

- Stellen Sie sicher, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn Ihr Gerät außer Betrieb ist. Und drehen sie die Gaszufuhr ab.

- Stellen Sie sicher, dass das die Anschlussleitungen bei der Montage Ihres Gerätes nicht beschädigt werden.

- Bevor Sie die Backofenbeleuchtung austauschen, schalten Sie den Strom des Gerätes aus.

- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es in keinem Fall selbst gewechselt werden. Wenn das Kabel aus irgendeinem Grund beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektro-Kundendienst.

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung aus.

- Einige Bereiche des Gerätes bewahren über längere Zeit die Wärme. Bitte warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es mit der Hand berühren.

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

- Achten Sie bitte darauf, dass Leitungen anderer Elektrogeräte, die sich in der Nähe des Herdes befinden, mit den beheizten Bereichen des Gerätes nicht in Berührung kommen.

- Ihr Gerät benötigt bei Inbetriebnahme eine ausreichende Luftzirkulation. Bitte lesen Sie den Abschnitt für Montagehinweise sorgfältig durch und achten auf die Erfüllung der Bedingungen.

- Die Glasabdeckung des Kochfeldes, die bei einigen Geräten vorhanden ist, kann bei Hitzebelastungen zerspringen. Schließen Sie die Kochfeldabdeckung nicht, wenn das Kochfeld in Betrieb oder nicht vollständig abgekühlt ist.

- Diese Betriebsanleitung ist für mehrere gleichartige Modelle erstellt worden. Einige Eigenschaften, die in der Betriebsanleitung dargestellt sind, betreffen eventuell Ihr Gerät nicht. Achten Sie bitte beim Durchlesen der Betriebsanleitung auf die Hinweise bei den Abbildungen.

- Bitte halten Sie Kinder vom Herd fern.

- Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.

– Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben.

– Dieses Gerät wird nicht an eine Verbrennungsproduktabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind die relevanten Anforderungen an die Belüftung.

UM DIE LEISTUNG UND SICHERHEIT DES GERÄTES ZU GARANTIEREN, EMPFEHLEN WIR IHNEN GRUNDSÄTZLICH ORIGINALERSATZTEILE ZU VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL UNSEREN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST ZU KONTAKTIEREN!!!

BITTE BEACHTEN SIE BEI DER BENUTZUNG IHRES GERÄTES FOLGENDE PUNKTE:

- Achten sie drauf, dass das Gerät nur im geerdeten Zustand betrieben wird.

- Vermeiden Sie einen Kontakt des zum Gerät führenden Stromkabels mit heißen Stellen. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektro-Kundendienst.

- Wenn Sie kochen, bilden sich Wärme und Feuchtigkeit im Raum, bitte lüften Sie gründlich.

- Berühren Sie den Innenbereich und das Kochfeld bei Benutzung nicht mit der Hand. Nach Abschalten des Herdes berühren Sie ihn nicht, bevor er abgekühlt ist.

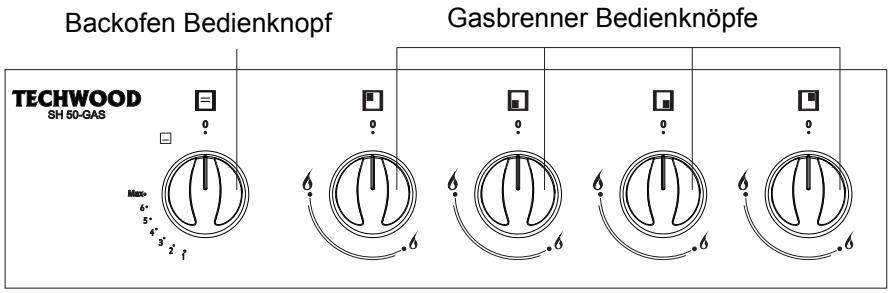
- Stellen Sie keine brennbaren und entzündlichen Stoffe auf die Kochfläche oder in den Backofen.

- Die Außenflächen des Herdes werden bei der Benutzung sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Herd fern.

- Wenn die Herdklappe geöffnet ist, gestatten Sie Ihren Kindern nicht, dass sie daran klettern, ziehen oder darauf sitzen.

- Die auf der beiliegenden Produktbeschreibung angegebenen Werte geben die Werte wieder, die dem im Labor festgestellten Standard entsprechen. Diese Werte können sich je nach Benutzung und Standort des Produktes ändern.

3.0 Bedienung des Herdes



BACKOFENSCHALTER
BRENNER VORNE LINKS
BRENNER VORNE RECHTS
BRENNER HINTEN LINKS
BRENNER HINTEN RECHTS

Zum Zünden der Flamme den Schalter gedrückt halten und entgegen dem Uhrzeigersinn zum kleinen Flammensymbol hin(Kleinstellung) drehen . Die Regulierung der Flamme erfolgt, indem der Schalter im Bereich zwischen der Grostellung() und der Kleinstellung( )positionert wird.

Den Schalter auf Stellung setzen, um dem Brenner auszuschalten.

3.1 Verwendung der Gasbrenner

Vor der Aktivierung der kochfeldbrenner sicherstellen dass die Flammenkranze mit den zugehörigen Brenndeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Bitte kontrolieren sie Visuel die Flammen nach dem anzünden. Bei Besichtigung gelben und unregelmaßigen Flammen schliesen sie die Brenner und seien sie sich sicher ob die Brenner richtig montiertsind. Seien sie sich auserdem sicher das keine Flüssigkeit in den brennern sind. Um Verbrennungen und Schäden am Kochfeld zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillplatten stets innerhalb des Umrisses des Kochfelds befinden.

Lesen Sie unbedingt gründlich die mit Bildern versehenen Hinweise, damit Sie das Gerät sicher verwenden und möglichst effizient damit arbeiten können. Die Symbole an den Reglern zeigen an, für welche Kochstelle der jeweilige Regler gilt. Verwenden Sie Ihren Elektrozünder oder ein Streichholz, um einen Gaskochbrenner anzuzünden. Drücken Sie den Regler und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum. Jede Kochstelle kann auf Maximum, Minimum, Mittel oder Werte dazwischen eingestellt werden. Diese Stellungen werden durch "0" und Kennzeichnungen für Minimum und Maximum markiert. Sie können den Schalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in eine gewünschte Stellung bringen. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag ("0"-Stellung).

Kochstellen mit SOFORT-Selbstzündung

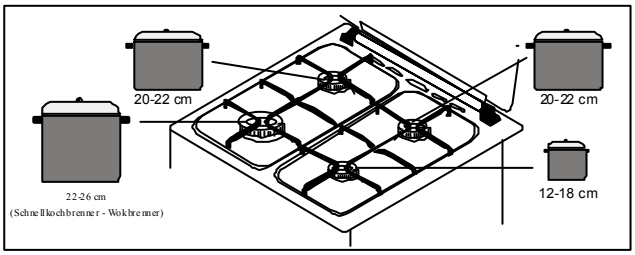
Einige Modelle verfügen über ein automatisches Zündsystem. Sie erkennen diese ganz einfach an den Einschaltzündkerzen. Um dieses System in Betrieb zu nehmen, müssen Sie nur leicht auf den mit diesem Symbol versehenen Schalter der entsprechenden Kochplatte drücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stellung drehen.

Um eine möglichst gute Wirksamkeit zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der Größe des Kochfelds gut übereinstimmt und dass das Kochgeschirr einen flachen Boden aufweist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden. Achten Sie auf die in Abb. xx angegebenen Topfgrößen. Wenn das Geschirr einen Durchmesser unter 14 cm aufweist, sollten Sie falls erforderlich den speziellen Kaffeekocheraufsatz verwenden.

Gasflammenwächter (sofern vorhanden)

Dieses Gerät wird für brennbare Gase verwendet, um zu verhindern, dass Gas austritt, wenn Kinder den Gashahn aufdrehen, oder dass die Flamme abstirbt, wenn Flüssigkeit übergeht und auf den Gasbrenner gelangt.

Schalten Sie den Schalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein. Dadurch wird die Zündung automatisch vorgenommen. Wenn der Schalter nach dem Einschalten für 3 Sekunden gedrückt gehalten wird (durch Drücken gegen den Anschlag), erkennt der Thermosensor die Flamme und öffnet die Gaszufuhr. Beim Absterben der Flamme wegen überlaufender Flüssigkeit oder dergleichen erfasst der Thermosensor den Temperaturrückgang und schaltet die Gaszufuhr nach einer Zeit von weniger als 90 Sekunden ab.



3.2 Verwendung der Gasbrenner im Backofen

Gasbrenner im Backofen
Die Zündung der Gasbrenner im Backofen erfolgt auf zwei Arten, je nach verwendetem Herdmodell:

Zündung durch Zündtaste
Wenn Ihr Herd mit einer Zündtaste ausgestattet ist, drücken Sie den Backofenschalter und drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung, während Sie gleichzeitig die Zündtaste drücken. Da das Ventil mit einem Flammenwächter ausgestattet ist, achten Sie bitte auch auf die Hinweise im vorherigen Abschnitt. Mit der Zündtaste werden Funken zwischen dem Zünder und dem Brenner erzeugt, wodurch schließlich die Flamme entzündet wird. Sobald die Flamme brennt kann die Taste losgelassen werden.

Manuelle Zündung
Wenn Ihr Herd nicht mit der oben genannten Zündmethode ausgestattet ist, oder wenn ein Stromausfall auftritt und Sie diese Hilfe nicht verwenden können, sollten Sie eine manuelle Zündung vornehmen.

Dazu drücken Sie den Ventilschalter des jeweiligen Brenners und drehen ihn auf die gewünschte Stellung, während Sie ein Zündquelle (Streichholz oder Feuerzeug) dicht neben die vordersten Brennerdüsenöffnungen halten. Sobald Sie die Flamme sehen, löschen Sie die Zündquelle. Wenn das Ventil mit einem Flammenwächter ausgestattet ist, achten Sie bitte auf die Hinweise die zwei Abschnitte zuvor beschrieben.

Grill und Bratspieß (modellabhängig)

Für den Grill kann die Temperatur nicht separat eingestellt werden. Er arbeitet nur in einem Modus, um eine konstante Hitzequelle zu ergeben. Dazu wird der Ventilschalter bis zur Markierung Grillen gedreht.
Die Zündung der Gasbrenner im Backofen erfolgt auf zwei Arten, ähnlich wie beim Brenner im Backofen.

Die Funktion Bratspieß wird zum Grillen von Hähnchen oder anderem Gargut auf einem Spieß verwendet. Geben Sie dazu den Spieß durch das Fleisch, indem Sie den Spieß einfach hindurch stecken. Befestigen Sie das Fleisch gut mit den zwei Zacken auf dem Spieß. Geben Sie ein Backblech in den dritten Einschub. Geben Sie dem Rahmen des Spießes auf das Backblech und legen Sie den Spieß auf den Rahmen, wobei Sie das Ende des Spießes in die Rotoröffnung einschieben. Drücken Sie die Taste des Rotors, um ihn zustarten. Beim Braten von Speisen mit dem Drehspieß muss der Grill aktiv sein. Wie bei jedem Grillvorgang muss auch hierbei die Grillschutzabdeckung eingelegt werden.

Vorsicht:

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen ihn zu zünden.

Wenn die Brennerflamme unbeabsichtigter weise ausgeht, schalten Sie den Brenner ab und warten mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals zünden.

3.3 Verwendetes Zubehör

Zubehör--- 1 Backblech, 1 Grill

Sie können neben den mitgelieferten Blechen und Drehspießen (modellabhängig) auch Glasgeschirr, Kuchenformen, spezielle Backbleche etc. verwenden, die auf dem Markt erhältlich und für den Backofen geeignet sind. Achten Sie dabei immer auf die Angaben der Hersteller. Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie mittig drauf stehen. Für emailliertes Geschirr beachten Sie bitte folgenden besonderen Hinweis: Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.
Wenn Sie Glasgeschirr verwenden, dürfen Sie diese nach der Entnahme aus dem Ofen nicht gleich in eine kalte Umgebung bringen. Stellen Sie es nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie es auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersteller und lassen Sie es langsam abkühlen. Andernfalls kann der Glasträger oder das Glasgeschirr brechen.
Wenn sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost zu verwenden (modellanhängig). Dadurch können Fettspritzer und Tropfen das Backofen nicht verunreinigen. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden sollten Sie ein Backblech in eine der unteren Einschübe geben, um die entstehende Flüssigkeit aufzufangen. Geben Sie vorher ein wenig Wasser in das Blech. Dies erleichtert später die Reinigung. Geben Sie den rost in den vierten oder fünften Einschub und ölen Sie ihn vorher ein, damit das Gargut nicht am Rost haften bleibt.
Wie oben mehrfach erwähnt, dürfen Sie niemals den Grillbrenner verwenden, ohne die Grillschutzabdeckung einzulegen. Wenn Ihr Herd einen Grillbrenner besitzt aber keine Grillschutzabdeckung beigelegt wurde oder wenn die Abdeckung beschädigt bzw. verloren wurde, müssen Sie eine neue Abdeckung beim nächsten Kundendienst bestellen.

4.0 Reinigung und Wartung

4.1 Reinigung

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät ausgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
Bevor Sie irgendwelche Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie prüfen, ob diese für den Herd geeignet sind und vom Hersteller empfohlen wurden. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn sich auf dem Herd verschüttete Flüssigkeiten einbrennen, kann die Emaillierung beschädigt werden. Entfernen Sie ausgetretene Flüssigkeiten sofort.

Reinigung des Backofens

Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker. Die Innenseite des emaillierten Ofens wird am besten gereinigt, wenn der Ofen warm ist. Wischen Sie das Backofen nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie danach mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie den Innenraum ab. Von Zeit zu Zeit kann auch eine umfassende Reinigung mit einem Flüssigreiniger nötig sein. Verwenden Sie keine trockenen Reinigungsmittel oder Reinigungspulver.

Reinigung der Abdeckung

Verwenden Sie zur Innen- und Außenreinigung der Abdeckung einen Glasreiniger. Spülen Sie dann nach und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch.

Reinigung der Gasbrenner

Nehmen Sie die Topfträger, die Abdeckungen und die Gasbrennerköpfe an der Oberseite des Herds ab. Wischen Sie die Blende mit einem in Seifenwasser getränktem Tuch ab.

Waschen Sie die Abdeckungen der Gasbrenner ab und spülen Sie nach. Achten Sie drauf, dass die Ausnehmungen beim Einsetzen der Blenden nach der Reinigung fest sitzen. Reinigen Sie diese Blende nicht mit Stahlwolle oder Drahtschwämmen. Diese würden die Oberfläche zerkratzen. Die Emaillierung an den Stellen, wo die Topfträger die Flamme berühren, kann abgenutzt und unansehnlich werden. Dies führt aber nicht zu Rosten an diesen Stellen.

4.2 Wartung

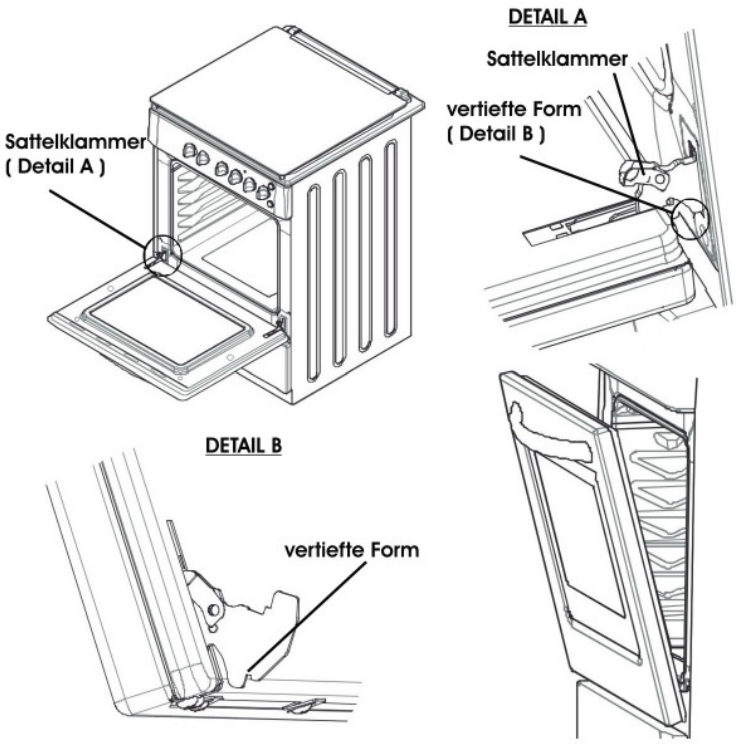
Austausch der Lampe (modellabhängig)

Trennen Sie den Ofen vom Netz und stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist. Nach dem Ausschalten entfernen Sie zuerst die Abdeckung vor der Lampe und entnehmen Sie dann die Glühbirne. Setzen Sie dann die neue bis zu 300℃ hitzebeständige Glühlampe ein (230 V, 25 Watt, Typ E14). Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein. Danach ist der Ofen wieder einsatzbereit.

Weitere Überprüfungen

Überprüfen Sie regelmäßig die Gaszufuhrleitung. Kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst, wenn Sie irgendwelche Auffälligkeiten finden. Wir empfehlen, die Leitung jährlich einmal auszutauschen. Auch wenn Sie beim Betätigen der Funktionsschalter für Herd und Backofen irgendetwas Außergewöhnliches bemerken, sollten Sie sofort den Kundendienst kontaktieren.

Ausbau und Einbau der Backofentür



Öffnen Sie die Backofentür.
Öffnen Sie die Sattelklammer bis zur Endstellung.
Schließen Sie die Tür, bis sie fast vollständig geschlossen ist (wie in der Abbildung gezeigt) und nehmen Sie sie heraus, in dem Sie sie zu sich hin ziehen.

Hinweis:
Um die Tür wieder einzubauen, folgen Sie den obigen Schritten in umgekehrter Reihenfolge. Bitte beachten Sie, dass die vertieften Formen richtig an den Scharniergegenstücken positioniert werden müssen, wie in Detail A gezeigt.

5.0 Kundendienst und Transport

5.1 Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren

Wenn der Backofen nicht richtig funktioniert:

Überprüfen Sie, ob der Ofen ausgesteckt ist oder eine Sicherung ausgelöst hat. Bei Modellen mit Zeitschalter ist zu überprüfen ob dieser eingestellt ist.

Wenn der Backofen nicht richtig funktioniert:

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Wenn die Innenraumbeleuchtung (modellabhängig) nicht funktioniert:

Überprüfen Sie die Stromversorgung.
Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie im Text vorher beschrieben.

Sollten Sie, außer diesen Punkten, noch weitere Probleme mit Ihrem Produkt haben, rufen Sie bitte den zuständigen Kundendienst an.

5.2 Transport

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:
Heben Sie die Originalverpackung für weitere Transporte auf.
Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.
Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und dem Kochfeld ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.
Fixieren Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Tür und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Tür beim Transport nicht beschädigen können.

Befestigen Sie die Tür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.
Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:
Schützen Sie die Außenflächen (Glasflächen und lackierte Wände) gegen Stöße und Schläge.

5.3 Datentabelle

	LPG	NG
	G30	G20
	50 mbar	20 mbar
SCHNELLBRENNER		
Düsendurchmesser (%mm)	75	115
Nennleistung (kW)	3	3
Mindestleistung (kW)	1.23	0.7
Verbrauch per h	218.13 gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		285.7 lt/h
HILFSBRENNER		
Düsendurchmesser (%mm)	43	72
Nennleistung (kW)	1	1
Mindestleistung (kW)	0.5	0.3
Verbrauch per h	72.71 gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		95.24 lt/h
HALBSCHNELLBRENNER		
Düsendurchmesser (%mm)	58	97
Nennleistung (kW)	1.75	1.75
Mindestleistung (kW)	0.65	0.495
Verbrauch per h	127.25gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		166.66 lt/h
BACKROHR-BRENNER		
Düsendurchmesser (%mm)	68	120
Nennleistung (kW)	2.8	2.8
Mindestleistung (kW)	1.4	1.4
Verbrauch per h	203.6 gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		266.7 lt/h
GRILLBRENNER		
Düsendurchmesser (%mm)	62	110
Nennleistung (kW)	2.2	2.2
Mindestleistung (kW)	--	--
Verbrauch per h	160 gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		209.5 lt/h

6.0 Montage

Der moderne, funktionelle und praktische Herd wird mit hochwertigen Materialien produziert und wird Ihre Erwartungen in aller Hinsicht zufrieden stellen. Um gute Koch- und Backergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Nachstehende Informationen betreffen die Anweisungen zum richtigen Aufbau und zu den Bedienvorgängen. Diese Betriebsanleitung sollte besonders von dem Techniker gelesen werden, der das Gerät aufbaut.

6.1 Aufbau des Herdes

Ihr Herd muss an einem Ort aufgestellt werden, an dem er gut belüftet wird. Während der Verwendung benötigt dieses Gerät 2m³/h Luft je kW Leistung.
Es muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten. Der durchschnittliche Luftzustrom muss direkt durch die Luftlöcher kommen, die an nach außen grenzenden Wänden geöffnet werden.

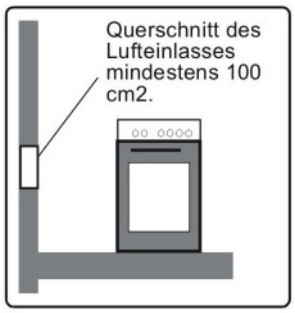


Abb 1

Abb 2

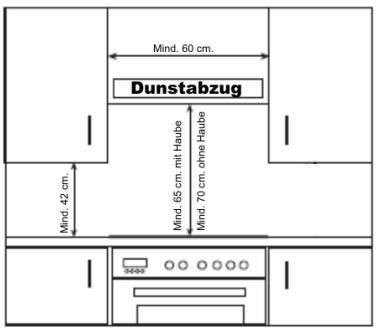
Diese Luftlöcher müssen einen Querschnitt von mind. 100cm² effektiv für die Luftzufuhr haben (es können auch mehrere Löcher erstellt werden). (Abb. 1-2) Dieses Loch muss sowohl von innen als auch von außen zugänglich sein, da dieses niemals verstopfen darf. Vorzugsweise müssen sie

nahe am Boden vorgesehen werden und an der Seite, die dem Rauch der verbrannten Gase gegenüberliegt. Wenn es nicht möglich ist, diese Belüftungsöffnungen dort zu erstellen, wo das Gerät aufgestellt wird, kann die notwendige Luft auch aus einem Nebenraum kommen. Jedoch darf dieser Nebenraum nicht das Schlafzimmer oder ein Raum mit irgendwelchen Gefahren sein. Außerdem muss er über die erforderliche Belüftung verfügen.

Bei der Standortwahl des Herdes sollte darauf geachtet werden, dass sich in dessen Nähe keine schnell brennbaren Materialien befinden (z. B. Vorhänge, Linoleum etc.).

Das Gerät kann in Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, wo der Herd aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe des Kochfeldes übersteigt.

Wenn die Küchenmöbel höher sind als der Herd, muss ein seitlicher Abstand von 11 cm zwischen Gerät und den Möbelstücken eingehalten werden.
Stellen Sie den Herd nicht in Nähe des Kühlschranks auf.



Gegenstände wie Möbel und Ähnliches, die in der Nähe des Herdes stehen, müssen aus Werkstoffen bestehen, die eine Temperatur von mindestens 50°C bestehen können.

Zwischen der Umgebung des Herds und der Mauer muss ein Abstand von mind. 2 cm für eine ausreichende Luftzirkulation eingehalten werden.

Hängeschränke und Dunstabzugshauben über dem Herd sollten wie gezeigt angebracht werden. Demnach soll der Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Herdplatte min. 65 cm betragen. Falls keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, sollte die freie Höhe mindestens 70 cm betragen.

Die Kochgeräte, die mit Gas betrieben werden, geben Abgase in ihre Umgebung ab. Wenn es nicht möglich ist, Abzugskästen zu installieren, muss ein elektrischer Ventilator an ein Fenster oder einer Öffnung in der Wand installiert werden. Dieser Ventilator muss eine Umwälzkapazität für den Austausch der Luft in der Küchenumgebung aufweisen, die 3-5 mal dem Luftvolumen der Küche pro Stunde entspricht. (Abb. 4-5)

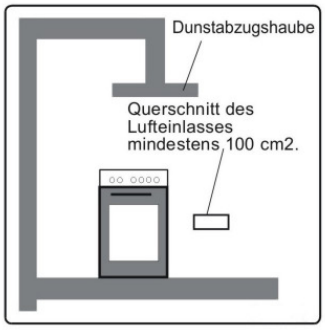


Abb 4

Abb 5

6.2 Einstellung der Standfüße

Der Herd steht auf vier einstellbaren Standfüßen. Da die Füße für die Einstellung schwer zugänglich sind, muss die richtige Einstellung vorgenommen werden, bevor der Herd eingebaut wird. Sie können diese Einstellung falls erforderlich durch drehen der Füße im Uhrzeigersinn vornehmen. Über die Einstellung der Füße kann die Höhe des Geräts um max. 15mm vergrößert werden.

Wenn die Füße richtig eingestellt sind, darf das Gerät nicht mehr durch Ziehen oder Schieben bewegt werden.
Falls dies erforderlich ist, muss das Gerät durch anheben neu platziert werden. Um die Standfüße einzustellen, muss die Schublade des Herds herausgezogen werden. Die Füße können dann von Innen über kleine Änderungen eingestellt werden.

BEI DEM ANSCHLUSS DES HERDS MÜSSEN UNBEDINGT DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN:

6.3 Montage der Gasleitung und Dichtheitskontrolle

Das Gas muss unter Einhaltung aller relevanten Vorschriften an das Gerät angeschlossen werden. Der Gastyp für das Gerät muss aus dem Typenschild an der Rückseite des Geräts abgelesen werden. Sie können Informationen zu geeigneten Gastypen und Brennerdüsen auch aus der technischen Datentabelle S. 23 entnehmen. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck den Werten laut technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Für diese Einstellungen sollten Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Wichtige Punkte beim Anschließen des Schlauchs:

Kein Teil des Schlauchs darf mit Stellen in Berührung kommen, die heißer als 50°C sind. Die Länge des Schlauchs darf 1,5m nicht übersteigen.

Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen. Der Schlauch muss vor jedem Einbau genau von beiden Enden her untersucht werden und darf keinerlei Produktionsfehler aufweisen.

Alle Anschlussteile und der Schlauch müssen nach Abschluss der Anschlussarbeiten und Aufdrehen des Gases durch Eintauchen in Wasser auf Dichtheit geprüft werden. Verwenden Sie bei diesem Vorgang kein Feuerzeug, Streichhölzer etc.
Die Anschlussmuffen müssen frei von Rost sein.
Das Haltbarkeitsdatum darf nicht um mehr als 5 Jahre überschritten werden.

Dazu müssen Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren, damit dieser Anschluss von einem Techniker sicher und in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden kann.
Ihr Herd ist für die Verwendung mit Erdgas ausgelegt. Im folgenden Abschnitt wird das Umstellen auf andere Gastypen beschrieben.

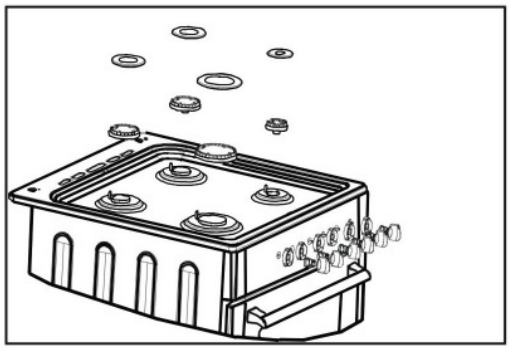
6.4 Umstellung auf andere Gastypen

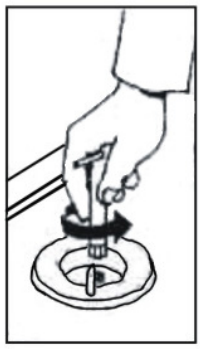
Vorsicht: Die folgenden Maßnahmen dürfen nur vom autorisiertem Kunden- oder Wartungsdienst durchgeführt werden.

Austauschen der Brennerdüsen:

Die Gasbrenner können durch Austauschen der Düsen zur Verwendung mit verschiedenen Gastypen angepasst werden. Zu diesem Zweck sind die folgenden Schritte auszuführen.
Trennen Sie die Gaszufuhr und den Stromanschluss.

Entfernen Sie die Abdeckungen und den Adapter. Schrauben Sie die Düsen ab. Tauschen Sie die Düsen gegen solche aus, die für die Verwendung mit dem Gas geeignet sind (laut Datentabelle).





Düsen im Backofen und Grill austauschen:

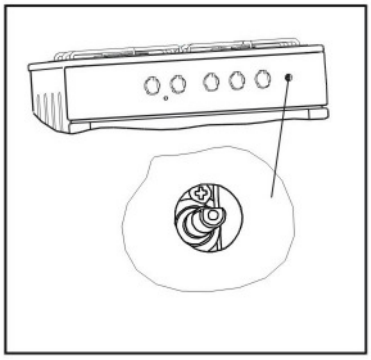
Um die Düsen im Backofen und Grill auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:
Entfernen Sie die Brenner im Backofen durch Abschrauben der Aggregatschrauben an der Spitze des Brenners.
Entfernen Sie die in den Düsenhalter eingesetzten Düsen und ersetzen Sie sie mit den neuen Düsen aus dem Ersatzteilset.

Einstellen der reduzierten Flammenstellung:

Für die reduzierte Flammenstellung muss die Bypassschraube beim Umstellen von Flüssiggas auf Erdgas gelockert werden. Beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas muss diese Schraube festgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und die Gaszufuhr offen ist.

Zünden Sie die Brenner und lassen Sie sie in Minimalstellung brennen. Entfernen Sie die Schaltknöpfe, da die Schrauben nur zugänglich sind, wenn diese entfernt wurden. Mit einem kleinen Schraubendreher müssen Sie die Bypassschraube lockern oder festziehen, wodurch die Brennflamme auf die minimale Höhe reduziert wird.

Wenn die Flamme mindestens 4mm hoch ist, wird das Gas gut verteilt. Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn Sie von Maximal- in die Minimalstellung schalten.



Ändern des Gaszufuhranschlusses:

Der Gaszufuhrverteiler, der auf der Rückseite des Herdes herausragt, muss vollständig sichtbar sein. Alle Anschlussteile (Mutter, Schlauch etc.) müssen mit großer Vorsicht angebracht werden, damit sie mit keinen Teilen in Berührung kommen, die im Betrieb heiß werden.
Es wird dringend empfohlen, den Zugang zum Rohranschluss zu blockieren, während der Herd in Betrieb oder die Gaszufuhr offen ist.
Beim Anschließen sollte das Rohr aus dem Gerät festgehalten werden, während der Anschlussteil (mechanisch, LPG- oder NG-Mutter) befestigt wird. Verwenden Sie stets die im Ersatzteileset mitgelieferten Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

- Für alle gastypen, verwenden Sie den Anschlusstyp "C" mit einem zusätzlichen ISO7/ISO228 Adapter (in Deutschland), die im Ersatzteileset mitgeliefert wurden. Ein Anwendungsbeispiel ist in Abb. E gezeigt.

Seien sie sicher dass sie zwischen alle Gasverbindungs Flachen eine dichtung montiert haben.

Achten Sie in jedem Fall darauf, dass der flexible Gasschlauch nicht hinter dem Herd verlaufen darf und auch nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommen darf, die einen Brand auslösen können. Achten Sie außerdem unbedingt darauf, dass alle Anschlüsse in Übereinstimmung mit den nationalen gesetzlichen Anforderungen für gasbetriebene Geräte ausgeführt werden.

6.5 Allgemeine Warnhinweise und Sicherheitsvorkehrungen

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten und von der Herstellerfirma geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten ohne Einhaltung der folgenden Regeln können äußerst gefährlich werden. Beim Betrieb des Gerätes werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Auch die Innenflächen des Ofens sowie die Heiz- und Dampfabzugselemente werden sehr heiß. Selbst wenn das Gerät abgeschaltet wird, bleiben diese Teile eine gewisse Zeit heiß. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten sie Kinder von diesen fern.
Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Bei extremer Hitze können sich solche Materialien spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken sie die Kasserolle oder Pfanne mit einem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten sie den Herd ab.
Der Herd und die Temperaturregler müsse zum Kochen in Ihrem Herd eingestellt werden.
Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.
Stellen Sie niemals etwas auf die Backofentür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden. Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade.
Ziehen Sie den Stecker und drehen Sie das Gaszufuhrventil ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub aus.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN UND VERLUSTE, DIE DURCH NICHTEINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ENTSTEHEN KÖNNEN!

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

VESTEL GERMANY GmbH
Parkring 6 D-85748 Garching Germany

52010916 10/05 R004